Sicherheitshinweise

- Vor Anschluss des Geräts an der Steckdose sicherstellen, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Aus Sicherheitsgründen ist dieses Gerät der Klasse I mit einem geerdeten Stecker ausgerüstet.
- Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelhafter Erfahrung und Kenntnissen geeignet, sofern sie beaufsichtigt werden oder hinsichtlich der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und die bestehenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur durch Kinder durchgeführt werden, die beaufsichtigt werden und älter als 8 Jahre sind.
- Das eingeschaltete oder abkühlende Gerät und dessen Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- Die Temperatur von zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen technischen Kundendienst oder von ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Geräte sind nicht für die Verwendung in Verbindung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem bestimmt.
- Das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Das Netzkabel, das Gerät und Verlängerungskabel regelmäßig auf Beschädigungen prüfen. Ein beschädigtes Gerät nicht betreiben. Sofort den Netzstecker ziehen. Das Gerät niemals am Netzkabel hängend tragen oder ziehen. Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten ziehen. Das Kabel nicht festklemmen oder knicken.
- Das Gerät oder Netzkabel niemals auf heiße Oberflächen oder in die Nähe offenen Feuers platzieren.
- Das Netzkabel nicht in leicht zugänglichen Bereichen herunterhängen lassen.
- Den Netzstecker niemals am Kabel oder mit nassen Händen herausziehen. Bei Fehlfunktionen während der Verwendung, vor dem Reinigen oder Transport und nach Verwendung den Netzstecker ziehen.
- Das Netzkabel und, falls erforderlich, das Verlängerungskabel so führen, dass man nicht daran ziehen oder darüber stolpern kann.
- Das im Betrieb befindliche oder angeschlossene Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Das Gerät vor Reinigung und Einlagerung vollständig abkühlen lassen.
- Die Grillflächen mit einem feuchten Tuch reinigen. Keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Werkzeuge verwenden.
- Keine übergroße oder verpackte Lebensmittel in das Gerät geben, weil dadurch Brände oder Stromschläge verursacht werden können.

Inhaltsverzeichnis

Verwendete Symbole


Gibt eine gefährliche Situation an, die zu einer Verletzung oder Materialschaden führen kann.


Die Temperatur von zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.


Lesen Sie alle Anweisungen vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung für eine spätere Verwendung auf.

Übersicht

Sehr geehrter Kunde,

Glückwunsch zum Kauf Ihres Cater Pro Multi-Kontaktgrills. Nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. Bewahren Sie sie an sicherer Stelle für spätere Fragen auf und geben Sie sie ggf. mit dem Gerät weiter.

Lieferumfang

1 Temperaturregler
2 Heizplatten
3 Ablauf
4 Distanzdrahtgestell
5 Fettauffangschale
6 Reinigungsspatel
7 Tragegriff
8 Verriegelung
9 Betriebsanzeige
10 Temperaturanzeige
11 Kontaktgrill

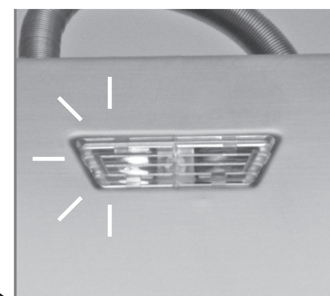


Vor der ersten Verwendung

- Die Außenflächen des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Trocken nachwischen.
- Das Gerät mit geschlossenen Heizplatten ca. 4-5 Minuten betreiben (siehe „Betrieb“). Anschließend abkühlen lassen und Grillflächen mit einem feuchten Tuch abwischen. Vor dem Grillen die Heizplatten mit einem in Speiseöl getränkten Küchenpapier abwischen.
- Bei der ersten Inbetriebnahme können Geruch oder leichter Rauch entstehen. Dies ist völlig normal! Sorgen Sie daher für ausreichende Belüftung.

Verwendung des Gerätes

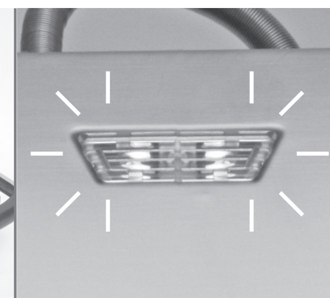

Setzen Sie die Fettauffangschale unter den Ablauf.

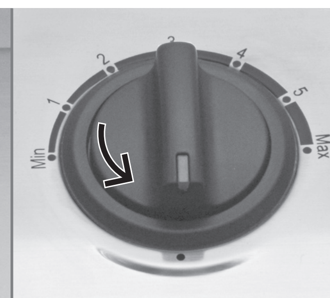

Nach dem Einstecken des Steckers in die Steckdose leuchtet die Betriebsanzeige (orange).


Stellen Sie die Temperatur ein, sie ist stufenlos regelbar.

Vorsicht:
Vorsicht, die Heizplatten werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!


Zum Aufheizen auf die eingestellte Temperatur schließen Sie den Grill.


Beim Erreichen der eingestellten Temperatur leuchtet die grüne Anzeige. Sie können mit dem Grillen beginnen.


Nach dem Grillen stellen Sie den Regler auf Aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Grillen mit Distanzdrahtgestell


Legen Sie das Distanzdrahtgestell auf die untere Heizplatte.


Beim Schließen des Grills bleibt die obere Heizplatte auf Distanz zum Grillgut.

Vorsicht:
Vorsicht, die Heizplatten und das Distanzdrahtgestell werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

Aufwickeln des Kabels und Transport


Verwenden Sie nur die Kabellänge, die benötigt wird, und wickeln Sie den Rest des Kabels auf der Spule am Fuß des Gerätes auf.


Für den Transport fixieren Sie die Verriegelung.


Transportieren Sie das Gerät anschließend am Tragegriff.

Reinigung und Wartung

Warnung:
Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung ab, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie es abkühlen.

1. Die Außenflächen des abgekühlten Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Trocken nachwischen. Nicht in Wasser eintauchen.
2. Die Grillflächen mit dem Reinigungsspatel und einem feuchten Tuch reinigen. Keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Werkzeuge verwenden.



Verwendungszweck

Dieses Gerät ist nur zum Grillen von Lebensmitteln für die Verwendung im Haushalt oder ähnlichen, nicht-gewerblichen Bereichen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät gemäß den hier genannten Anweisungen. Eine unsachgemäße Verwendung kann zur Gefährdung führen. Zudem erlischt der Gewährleistungsanspruch. Beachten Sie die Sicherheitsanweisungen.

Technische Daten

Modell:	Cater Pro Multi-Kontaktgrill
Typnummer:	B8.001
Gewicht:	3,8 kg
Abmessungen (L x B x H in mm):	395 x 376 x 117 mm
Nennspannung:	220 - 240 V~
Frequenz:	50 Hz
Nennleistung:	1900 - 2000 W
Schutzklasse:	I
Schutzart:	IPX0

BEEM
Elements of Lifestyle

**BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse
Manufaktur Handels-GmbH**

Dieselstrasse 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Deutschland

Email kundenservice@beem.de
Web www.beem.de
Tel. +49 (0)60 03-91 13 88 88
Fax +49 (0)60 03-91 13 99 99



Cater Pro_B8.001_V1.2_K4_15-06-01

Rezepte

Fleisch, Geflügel, Fisch

Um besonders zartes und saftiges Fleisch zuzubereiten, empfiehlt es sich das Fleisch zu marinieren. Die Grundflüssigkeit für Marinaden besteht u.a. aus Öl, Essig, Buttermilch, Zitronensaft oder Sojasoße. Diese Grundflüssigkeiten können Sie je nach Geschmack mit Senf (oder Senfkörnern), Dill, Knoblauch, Lorbeer, Ketchup und Gewürzen (wie z. B. Paprika, Curry und Pfeffer) verfeinern. Salz entzieht dem Fleisch Wasser und sollte daher nicht mit in die Marinade gegeben werden. Salzen Sie das Fleisch nach dem Grillen.

Nachfolgend einige Vorschläge zum Würzen von Fleisch:

Geflügel:
Curry, Paprika, Knoblauch, Salbei, Thymian, Zitrone, Ingwer, Honig

Schweinefleisch:
Honig, Salbei, Senf, Rosmarin, Thymian, Knoblauch

Rindfleisch:
Senf, Chili, Meerrettich

Fisch:
Zitrone, Curry, Koriander, Dill, Honig, Kümmel, Thymian, Wacholder, Lorbeer

Lamm:
Rosmarin, Knoblauch, Oregano, Chili, Koriander

Einfache Marinade:

- Saft von 2 Zitronen
- 3 TL gemahlene, edelsüße Paprika
- 3 EL Oliven- oder Sonnenblumenöl
- Pfeffer
- 3 gepresste Knoblauchzehen

Die Zutaten in einer Schüssel gut miteinander vermengen. Das Fleisch hinzugeben und mehrmals in der Marinade wenden, damit es komplett mit der Marinade benetzt ist. Lassen Sie das Fleisch ca. 10 Stunden im Kühlschrank in der Marinade stehen.

Scharfe Marinade:

- 3 EL Essig (z. B. Balsamico)
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 1 EL scharfe Chilipaste (z. B. Sambal Oelek)

Die Zutaten in einer Schüssel gut miteinander vermengen. Das Fleisch hinzugeben und mehrmals in der Marinade wenden, damit es komplett mit der Marinade benetzt ist. Lassen Sie das Fleisch ca. 10 Stunden im Kühlschrank in der Marinade stehen.

Lahmacun (türkische Pizza)

Zutaten für 3-4 Pizzateige (je nach Teigdicke):

- 500 g Mehl
- 1 P. Trockenhefe
- 1 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 250 ml lauwarmes Wasser

Zutaten für den Belag:

- 300 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 2 Paprikaschoten (zerkleinert)
- 2 Tomaten (zerkleinert)
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Margarine
- nach Bedarf Salz, Pfeffer und Chilipulver

Mehl, Salz, Trockenhefe und Zucker mischen und das lauwarme Wasser unter ständigem Rühren hinzugeben. Zu einem weichen Teig verarbeiten und 40 Minuten gehen lassen.
Inzwischen für den Belag Zwiebel und Paprikaschoten fein hacken, mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen. Den Teig auf Größe der Grillfläche dünn ausrollen und die Hackfleischmasse darauf gleichmäßig verteilen. Die Pizza auf die Grillplatte legen und das Distanzdrahtgestell in das Gerät einsetzen. Den Deckel über das Distanzdrahtgestell legen und die Pizza bei mittlerer Einstellung garen.

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie. Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Webseite beim jeweiligen Produkt. Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Gewährleistungs- und Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen. Für Garantiebedingungen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung außerhalb Deutschlands kontaktieren Sie Ihren Händler.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2004/108/EG, 2006/95/EG, 2009/125/EG und 2011/65/EU befindet.

Haftungsbeschränkung

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei:
Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung, nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen, unerlaubten Veränderungen, Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen, Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Entsorgung

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne” erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Elektrische und elektronische Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Dieses Gerät und seine Verpackung nicht im unsortierten Hausmüll entsorgen. An einer ausgewiesenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Information wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die örtlichen Behörden.

BEEM
Elements of Lifestyle

Bedienungsanleitung DE

Cater Pro V2

Multi-Kontaktgrill



Original Bedienungsanleitung